CE

Bartscher

E 7110 / 116.527

E 10110 / 116.530

E 5230 / 116.523

E 5110 / 116.525

V3/1012

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines 2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 4

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung 6
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten 7
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers 7
4.2 Technische Angaben 8

5. Installation und Bedienung 9
5.1 Sicherheitshinweise 9
5.2 Aufstellen und Anschließen 10
5.3 Bedienung 13

6. Reinigung und Wartung 26
6.1 Sicherheitshinweise 27
6.2 Reinigung 27
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 28

7. Mögliche Funktionsstörungen 29

8. Entsorgung 30

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

WARNUNG! Heiße Flüssigkeit im Behälter!

Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, sollten keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz.
Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer** ist **ausschließlich** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Elektronische Steuerung mit 99 Programmen programmierbar, je Programm bis zu 9 Garphasen
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich)
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Ventilatorgeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbeleuchtung
- praktischer GN-Quereinschub (Geräte für 5 x 2/3 mit Längseinschub)
- LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers
- Vorbereitet für die Halterung zur Handbrause **116.005**
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum: steigt die Temperatur im Garraum auf 350°C, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.

ACHTUNG!
Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektrische Kombidämpfer	
Modell:	**E 7110**	**E 10110**
Artikel-Nr.:	**116.527**	**116.530**
Fassungsvermögen:	bis zu 7 x 1/1 GN	bis zu 10 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50°– 280℃	
Anschlusswert:	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wasseranschluss:	3/4“	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen :	B 890 x T 815 x H 815 mm	B 890 x T 815 x H 1015 mm
Gewicht:	101,8 kg	131 kg
Zubehör:	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN, 1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Bezeichnung	Elektrische Kombidämpfer	
Modell:	**E 5230**	**E 5110**
Artikel-Nr.:	**116.523**	**116.525**
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 2/3 GN	bis zu 5 x 1/1 GN
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50°– 280℃	
Anschlusswert:	3,2 kW / 230 V 50 Hz	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wasseranschluss:	3/4“	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 620 x T 755 x H 635 mm	B 890 x T 815 x H 635 mm
Gewicht:	62,2 kg	80,2 kg
Zubehör:	1 Rost 2/3 GN, 1 Blech 2/3 GN	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN
	1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Kerntemperaturfühler **Best.- Nr. 116.000**	
1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen **zur Nutzung von 600 x 400 Blechen** **Best.- Nr. 116.002**	
Untergestell für 5er, 7er, 10er Kombidämpfer CNS 18/10 Aufnahmefähigkeit: bis 10 x 1/1 GN Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm **Best.- Nr. 115.068**	
Handbrause Schlauchlänge 2 m mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2" inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer Serie M + E **Best.-Nr. 116.005**	

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren diese Flächen nicht.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

5.2 Aufstellen und Anschließen

ACHTUNG!
Die Installation und Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden!

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes bei maximaler Belastung mit Gargut und des Untergestells aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren oder wärmeempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie einen Mindestanstand von **100 mm** zwischen dem Gerät und Wänden sowie anderen Gegenständen links, rechts und hinten sowie **150 mm** oben ein.
- Die Nivellierung und die Höhenverstellung mittels der Stellfüße vornehmen. Starke Höhenunterschiede oder Neigungen können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.
- Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube, die die Dämpfe aus dem Raum nach außen leiten kann.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder blockiert sind.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht zum Einbau geeignet!

Anschließen

➢ **Elektroanschluss**

- Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

  Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss in das Potentialausgleichsystem (Erdung) mit einbezogen werden. Die Anschlussklemme befindet sich unterhalb der rechten hinteren Geräteseite,

  unter dem Hinweisschild ⏚.

➢ **Wasseranschluss**

- Sorgen Sie dafür, dass ein Wasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den mitgelieferten Wasserdruckschlauch mit 90°Ansc hlusswinkel an das Anschlussstück (3/4“) des Gerätes anschließen. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes. Das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.

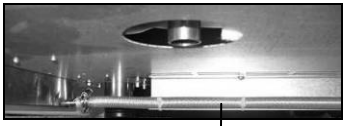
! ***ACHTUNG!***
Der Fließdruck sollte <u>max. 3 bar</u> betragen.
Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte **<u>bis 7° d.H</u>** zur Verfügung stehen.

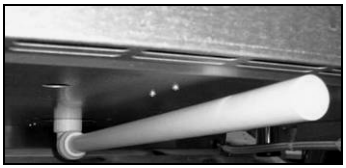
! ***ACHTUNG!***
Bei einer Wasserhärte höher als 7°d.H <u>muss</u> eine geeignete Wasserenthärtungsanlage vorinstalliert werden.

➢ **Abflussanschluss**

- An der Wasser-Auffangwanne im vorderen Bereich des Gerätes befindet sich ein Ablaufschlauch (Innendurchmesser 10 mm). Dieser Schlauch dient zur Ableitung der überschüssigen Flüssigkeit aus der Wasser-Auffangwanne und wird im hinteren Bereich unterhalb des Gerätes geführt (**A** – Abb. rechts). Zur Rückführung des Wassers in ein Abflusssystem ist der vorhandene Schlauch entsprechend zu verlängern.



- Montieren Sie das mitgelieferte Abflussrohr an die Austrittsöffnung unterhalb des Gerätes, um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten. Das Abflussrohr muss mit einem geeigneten Schlauch (∅ 22 mm) verbunden und in ein Abflusssystem geleitet werden.



Inbetriebnahme und Abnahme der elektrischen Geräte

Vor der **Inbetriebnahme** elektrischer Geräte müssen alle nötigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte **müssen** erfüllt sein:

→ Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 4 °C betragen.
→ Der Garraum muss leer sein.
→ Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
→ Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
→ Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
→ Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Die **Abnahme** elektrischer Geräte muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, der es erlaubt, das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

→ Das Gerät über die Taste **T 1** einschalten.
→ Einen Gar-/Backzyklus einstellen:

Zeit: 10 Minuten Temperatur: 150 °C Beschwadung: Stufe 1.

Die Taste **T 16** für **START/STOP** drücken.

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

→ Die Gerätebeleuchtung wird durch Betätigen der entsprechenden Taste eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.

→ Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

→ Der Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.

→ Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Minuten.

→ Bei Geräten mit zwei Ventilatoren im Garraum haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.

→ Den Wasseraustritt der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in den Garraum in Richtung Ventilator überprüfen.

→ Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sek. ein akustisches Signal.

WICHTIG
Beim Einschalten des Gerätes könnte ein akustisches Signal ertönen. Dieses ist normal und wird nach einigen Sekunden automatisch zurückgesetzt.

WARNUNG!
Sollten der Vorgang während der Einstellung der Gar-/Backphasen blockiert sein oder die Bedienblende aus anderen Gründen eventuell nicht mehr reagieren, kann dies durch mehrfaches Drücken der Taste T 15 behoben werden.

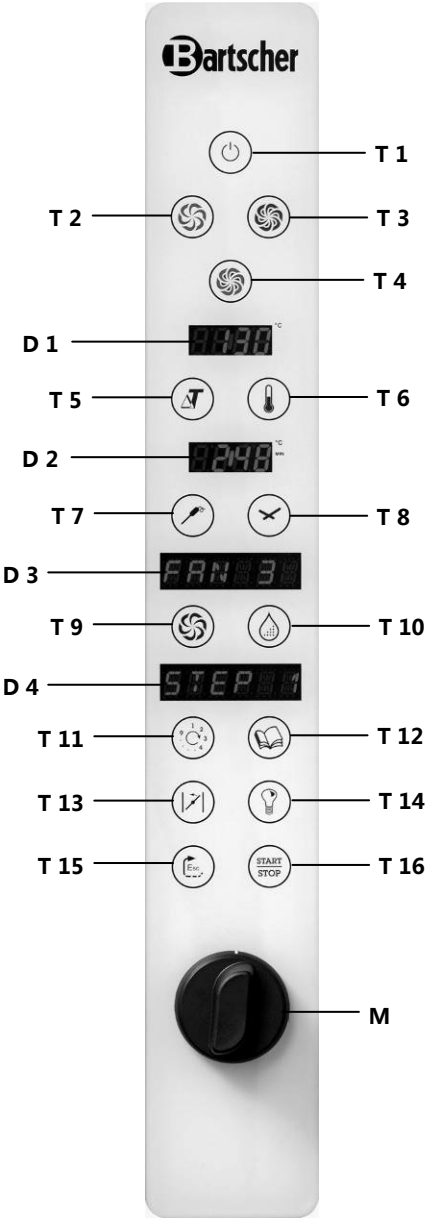
5.3 Bedienung

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör sorgfältig vor dem Gebrauch (s. **6.2 Reinigung**).
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Kaltwasserversorgung.

ACHTUNG!
Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät mit Hilfe seines automatischen Vorheizmodus vor (Abschnitt „Vorheizen“, S. 22).

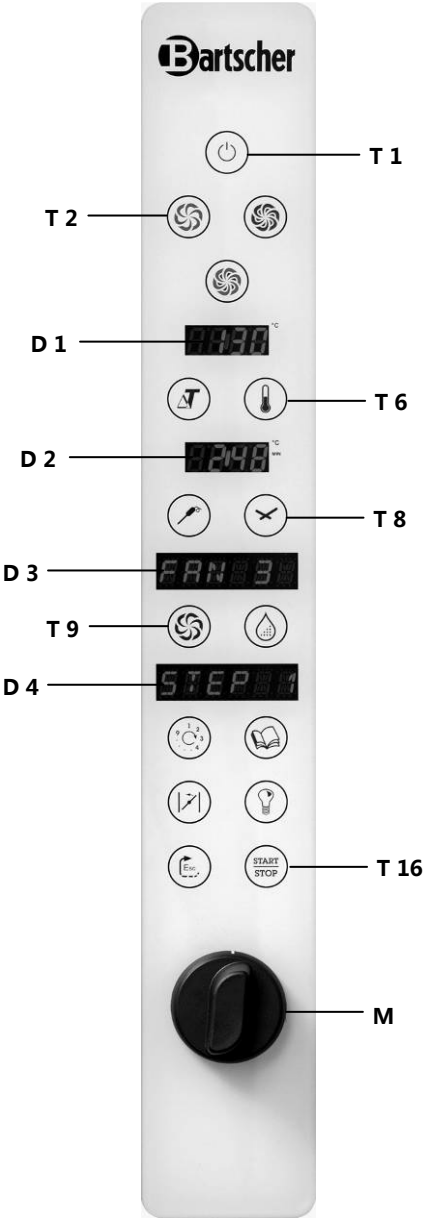
- Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus.
- Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem Drehregler **M** ausgestattet.
  Zur Einstellung der gewünschten Parameter den Drehregler **M** drehen, zur Bestätigung der eingestellten Werte diesen drücken.

Bedienblende



T 1	**EIN/AUS**-Taste
T 2	Taste Garen/Backen mit Umluft
T 3	Taste Garen/Backen mit Dampf
T 4	Taste Kombi-Dämpfen
T 5	Aktivierung Delta-T-Garen ***ΔT***
T 6	Aktivierung Temperatur
T 7	Aktivierung Kerntemperaturfühler
T 8	Aktivierung Zeit
T 9	Aktivierung Ventilatorgeschwindigkeit
T 10	Aktivierung Beschwadung
T 11	Aktivierung/Deaktivierung Garphasen und Vorheizen
T 12	Aktivierung Programme
T 13	Wrasenabzug
T 14	Taste Innenbeleuchtung
T 15	Rückstelltaste
T 16	**START/STOP**-Taste
D 1	LED-Anzeige Temperatur / Delta-T-Garen
D 2	LED-Anzeige Zeit / Kerntemperatur
D 3	LED-Anzeige Ventilator-geschwindigkeit/ Beschwadung
D 4	LED-Anzeige Garphasen/Programme
M	Funktionsdrehregler

Garen/Backen mit Umluft



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **UMLUFT** drücken Sie die Taste **T 2**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Gar-/Backtemperatur (50 ℃ - 280 ℃) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

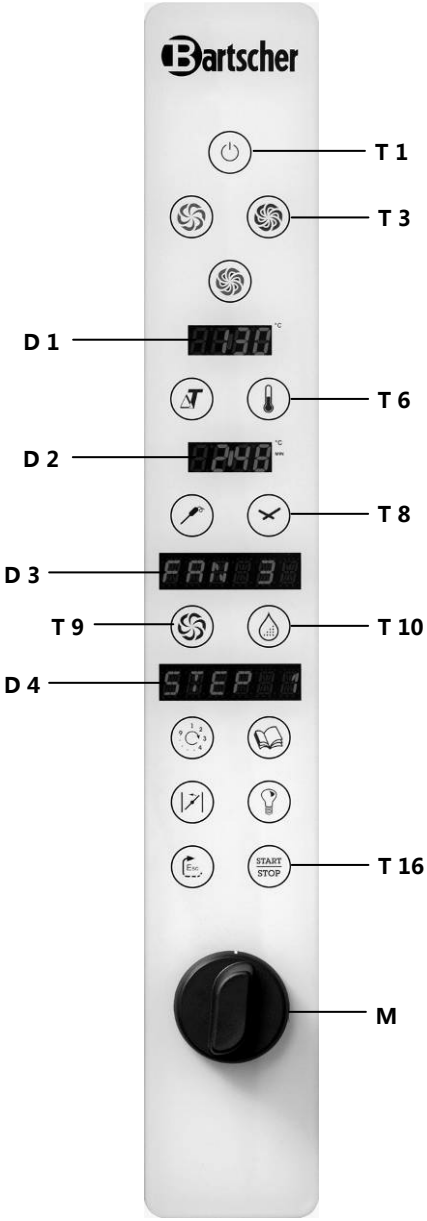
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T 9** blinkt).

Die Ventilatorgeschwindigkeit über den Drehregler **M** wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Dampf



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **DAMPF** drücken Sie die Taste **T 3**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 ℃ - 120℃) ein. Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T 8** blinkt).
Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

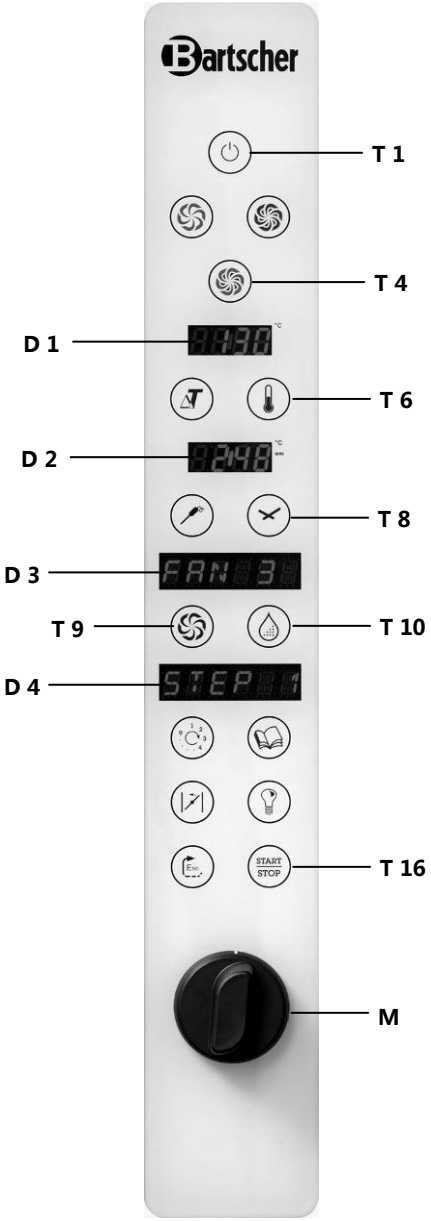
In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T 9** blinkt).
Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Kombi-Dämpfen (Garen/Backen mit Umluft/Dampf)



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung **KOMBI-DÄMPFEN** drücken Sie die Taste **T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**. Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 ℃ - 270 ℃) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Ventilatorgeschwindigkeit** über (Taste **T 9** blinkt). Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Beschwadung** über. Die Taste **T 10** blinkt. Drücken Sie diese und wählen über den Drehregler **M** die gewünschte Beschwadung: **1-10** im manuellen und **0 - 100** (in 10er Schritten) im programmierten Betrieb. Die Auswahl über die Taste **T 10** oder den Drehregler **M** bestätigen.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler

Kerntemperaturfühler befestigen/entfernen

Zum Anschluss eines Kerntemperaturfühlers ziehen Sie die Abdeckkappe **A** (Abb. links) von der Anschlussstelle an der linken oberen Seite des

Gerätes ab, halten Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** gedrückt und stecken den Kerntemperaturfühler **C** in die vorgesehene Öffnung.

Lassen Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** los.
Zum Entfernen erneut die rote Einraste-Vorrichtung **B** drücken, den Kerntemperaturfühler **C** herausziehen und die Einraste-Vorrichtung **B** loslassen.

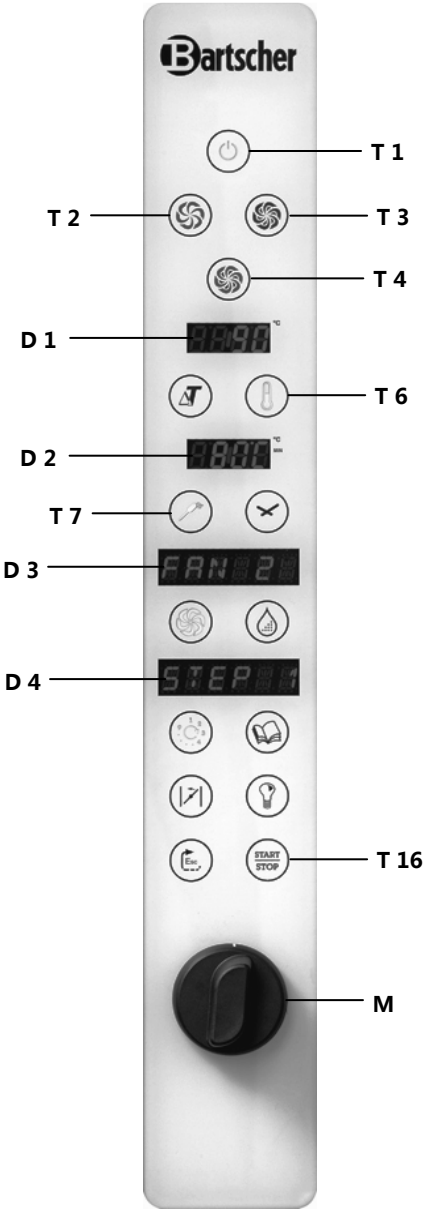
Die Abdeckkappe **A** wieder befestigen.

! ACHTUNG!

Um Beschädigungen des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden, führen Sie diesen nur oberhalb der Glastür in das Gerät ein.

HINWEIS!

Der **Kerntemperaturfühler** wird positioniert, indem dieser in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis ihre Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/ Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 - T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 ℃-280 ℃) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über. Nun darf nicht die Zeit eingestellt, sondern muss durch Drücken der Taste **T 7** der Modus **Garen-/ Backen mit KERNTEMPERATURFÜHLER** gewählt werden.

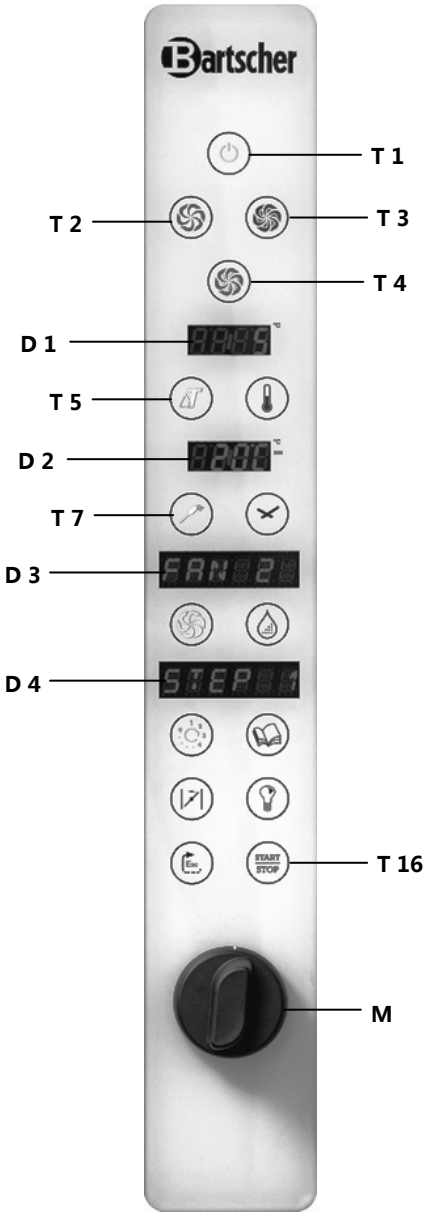
Die gewünschte **Kerntemperatur** im Produkt im Bereich 20 ℃ – 110 ℃ mit dem Drehregler **M** einstellen. **(Wichtig: die Temperatur im Gerät muss mindestens 5 ℃ höher liegen als die des Kerntemperaturfühlers).**

Die Wahl über die Taste **T 7** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Delta-T (*ΔT*)



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/ Backmodus drücken Sie die entsprechende Taste **T 2 – T 3 - T 4**.

Verwendung des Gar-/Backmodus *(ΔT)* :

Der Modus ***ΔT*** eignet sich besonders für die Zubereitung von großen oder mittleren Braten. Diese Zubereitungsart ist gekennzeichnet von einer Temperatur, die unter der für das traditionelle Garen/Backen verwendet wird. Hierdurch verlängert sich die Gar-/Backzeit und die Speisen werden zart. Gleichzeitig wird jedoch der Gewichtsverlust der Speise verringert.

Um den Modus **Delta-T *(ΔT)*** zu aktivieren, drücken Sie die Taste **T 5**. Wenn diese Taste blinkt, wählen Sie über den Drehregler **M** den gewünschten **Temperaturunterschied** zwischen der Garraumtemperatur und Kerntemperatur.

Empfohlene Einstellung *ΔT*: 30 - 40 °C

Die Auswahl über Taste **T 5** oder Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird der eingestellte Temperaturunterschied angezeigt. Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Kerntemperatur** über (Taste **T 7** blinkt). Diese über den Drehregler **M** einstellen. Die Auswahl über Taste **T 7** oder Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Wrasenabzug

T 13

Der Wrasenabzug hat die Funktion, Feuchtigkeit, die sich während des Garens/ Backens im Garraum bilden kann, zu entfernen.

Beim Einschalten des Gerätes ist der Wrasenabzug immer geschlossen. Am Ende des Gar-/Backzeit verbleibt der Wrasenabzug in der Position, in welcher er sich in diesem Moment befindet.

Durch Betätigung der Taste **T 13** wird der Wrasenabzug geöffnet oder geschlossen.

Während der Wrasenabzug sich ausrichtet (Taste **T 13** blinkt) kann kein weiterer Befehl ausgeführt werden.

Das Öffnen des Wrasenabzugs wird durch die Änderung des Zustandes der Taste **T 13** angezeigt:

Eingeschaltet: **WRASENABZUG OFFEN**

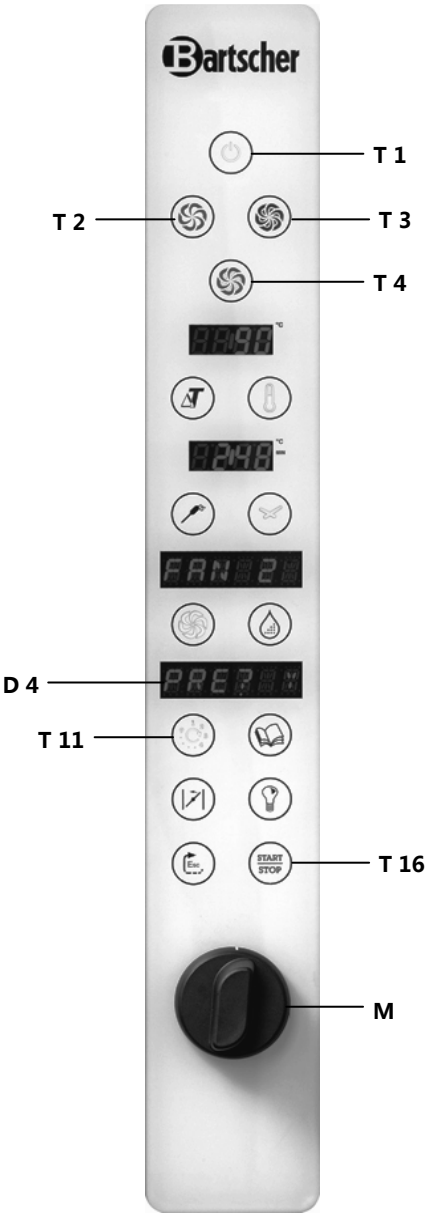
Ausgeschaltet: **WRASENABZUG GESCHLOSSEN**

Auch bei geschlossenem Wrasenabzug besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck im Geräte-innenraum bildet, da dies immer durch den Wrasenabzug wird.

Im Gar-/Backmodus **KOMBI-DÄMPFEN** wird der Wrasenabzug automatisch gesteuert. Dennoch kann auch manuell eingegriffen werden.

Im Gar-/Backmodus mit **DAMPF** bleibt der Wrasenabzug geschlossen.

Vorheizen



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/ Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 - T 4** und die gewünschten Parameter einstellen .

In der Grundeinstellung ist das Vorheizen deaktiviert. Um das Vorheizen des Gerätes zu aktivieren, die Taste **T 11** drücken und den Drehregler **M** nach links drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„PRE? N“*** (***N*** – nein).

Den Drehregler **M** nach rechts drehen, bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„PRE? Y“*** (***Y*** – ja) erscheint.

Drücken Sie zur Bestätigung den Drehregler **M**.

An dieser Stelle den Drehregler **M** nach rechts drehen, um zur Programmierung des Rezeptes zurückzukehren.

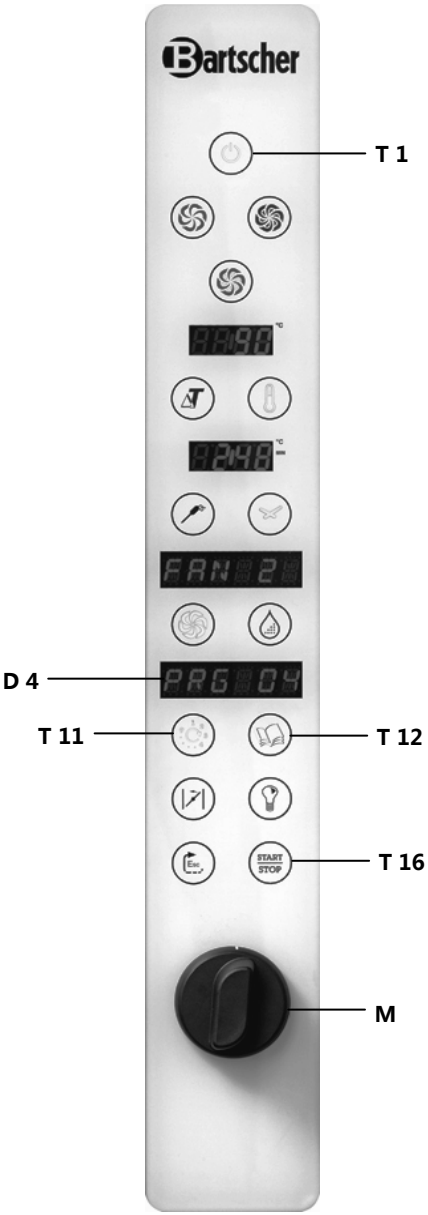
Wenn Sie durch Drücken der Taste **T 16** das Garprogramm starten, erscheint in den LED-Anzeigen **D 3** und **D 4** ***„PRE“*** und ***„HEAT“***.

Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen bei einer Temperatur, die um 20% höher liegt, als die für die erste Phase des Rezeptes eingestellte. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Nun kann die Speise für die Zubereitung in den Garraum gestellt werden.

Anmerkung:
Für ein besseres Ergebnis sollte das Produkt immer erst dann in den Garraum gestellt werden, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

Außerdem kann das Vorheizen immer dann genutzt werden, wenn die Leistung des Gerätes erhöht werden soll (mit einigen besonderen Ausnahmen, bei denen die Zubereitung „kalt” begonnen werden muss)**.**

Programmierung und Speicherung eines Gar-/Backprogramms



Im Speicher des Gerätes können bis zu **99 Gar-/ Backprogramme** programmiert und gespeichert werden, um diese erneut zu nutzen.

Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.

Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:

- Gar-/Backmodus,
- Temperatur oder ***ΔT***-Garen,
- Zeit oder Kerntemperatur,
- Ventilatorgeschwindigkeit,
- Beschwadung.

Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird ***„PRG 04“*** als erster freier Speicherplatz angezeigt).

Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„MEM“*** erscheint.

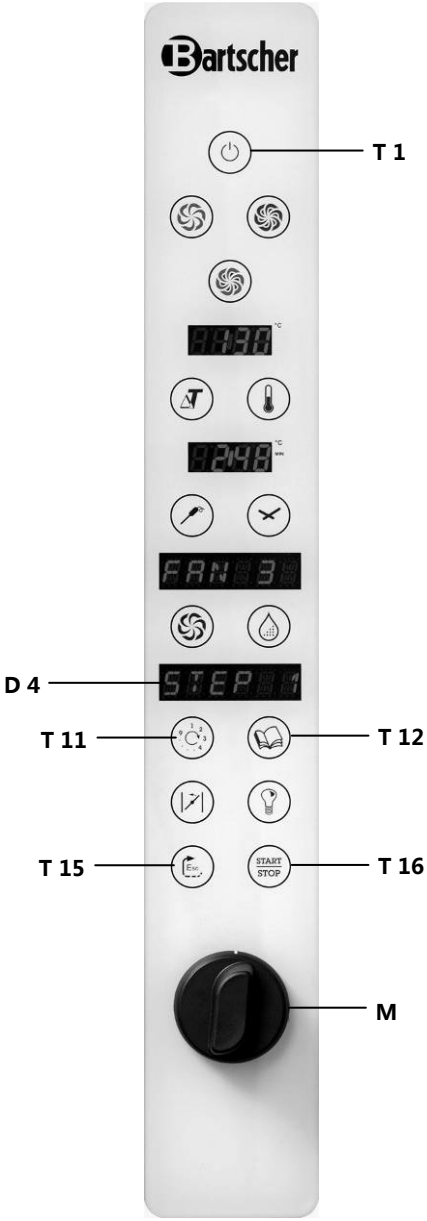
Für jedes Programm (Rezept) sind bis zu **9 Garphasen** und **das Vorheizen** programmierbar.

Zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms die Taste **T 11** drücken.

In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase ***„STEP 1“***. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest . Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„MEM“*** erscheint.

Um die nächste Garphase zu programmieren, den Drehregler **M** nach rechts drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der neuen Garphase: ***„STEP 2“***. Nun können die Parameter der neuen Garphase eingegeben werden.

Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren



Um ein gespeichertes Programm auszuwählen, muss die Taste **T 12** betätigt und die Programmnummer durch Drehen des Drehreglers **M** nach rechts oder links gedreht werden. Die Auswahl durch Drücken der Taste **T 12** bestätigen, wenn diese auf der Nummer des gewünschten Programms steht ***„PRG 04“***.

Die Taste **T11** blinkt und die Einstellungen der Back-/ Garphase des Programms können angezeigt werden. Sich auf der Phase 1 (***STEP 1***) positionieren und die Taste **T 16** drücken, um das Programm zu starten.

Der Vorgang kann auch mit einer Phase nach der Phase 1 begonnen werden, indem die Nummer der gewünschten Phase ausgewählt und für den Start die Taste **T16** gedrückt wird.

In diesem Fall heizt das Gerät nicht vor, auch wenn dies vom Programm vorgesehen ist.

Gar-/Backprogramm ändern/löschen

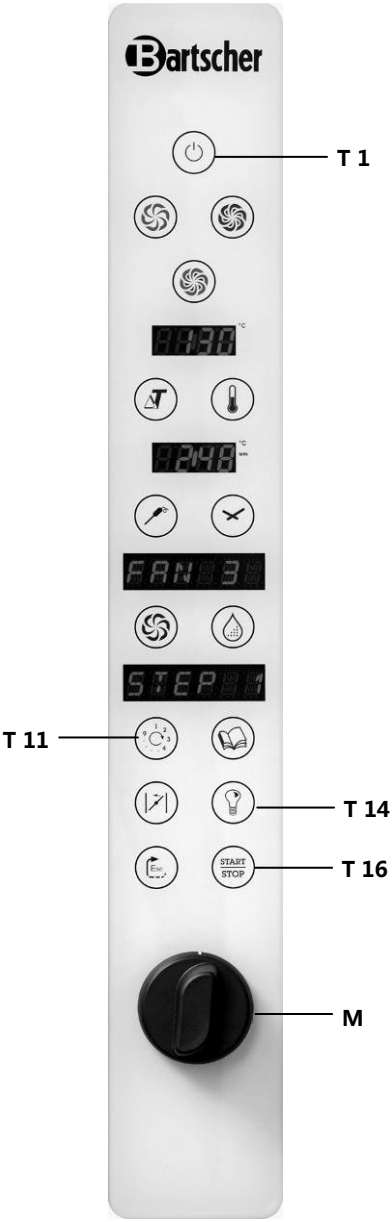
Um ein gespeichertes Programm zu ändern, wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms aus (Abschnitt **„Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren“**).

Danach die Garphase auswählen, welche geändert werden soll und die Programmierung der Garphase wie gewünscht durchführen.

Nach Abschluss der Einstellung kann das geänderte Programm gespeichert werden, indem die Taste **T 12** für einige Sekunden gedrückt wird bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„MEM“*** erscheint.

Des Weiteren kann ein Programm teilweise oder ganz gelöscht werden.

Sollten Garphasen eines Programmes teilweise gelöscht werden, positionieren Sie sich auf der zu löschenden Garphase und drücken Sie die Taste **T 11** für einige Sekunden, bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„dEL?N“*** erscheint.



Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** ***„dEL?Y“*** erscheint, drücken Sie den Drehregler **M**. In der LED-Anzeige **D 4** wird ***„dEL“*** angezeigt. Beginnend mit der Garphase, auf der sich das Programm positioniert hat, werden auch alle folgenden Garphasen des gewählten Programms gelöscht (z. B. wurde Garphase 3 ausgewählt, werden die Garphasen 3, 4, 5 usw. gelöscht).

Es ist nicht möglich, nur eine Garphase zwischen mehreren zu löschen (z. B. kann nicht nur die Garphase 3 ohne 4, 5 usw. gelöscht werden).

Um ein ganzes Programm zu löschen, die Garphase 1 (***STEP1***) auswählen und die Taste **T 11** für einige Sekunden drücken, bis in der LED-Anzeige **D 4** ***„dEL?N“*** erscheint. Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** ***„dEL?Y“*** erscheint, drücken Sie den Drehregler. In der LED-Anzeige **D 4** wird ***„dEL“*** angezeigt.

Beleuchtung des Geräteinnenraumes

Um die Beleuchtung des Garraumes einzuschalten, die Taste **T 14** drücken.

Die Beleuchtung schaltet sich für 45 Sekunden ein. Es ist auch möglich, die Beleuchtung vor der automatischen Abschaltung auszuschalten, indem man die Taste **T 14** erneut drückt.

Gerät ausschalten

Um ein Back-/Garprogamm zu beenden, welches auf unbeschränkte Dauer eingestellt ist oder vor Ablauf der eingestellten Dauer, die Taste **T 16** drücken.

Um das Gerät auszuschalten, die Taste **T 1** für einige Sekunden drücken.

COOLING DOWN Funktion (Garraum herunter kühlen)

- Das Gerät ist zusätzlich mit einer Funktion **„COOLING DOWN“** ausgestattet.
- Sollte nach einem Garvorgang mit hoher Temperatureinstellung das Gerät schnell für einen Garvorgang mit niedrigeren Temperatur abgekühlt werden, aktivieren Sie diese Funktion, indem Sie die Tasten **T 15** und danach **T 16** drücken. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„COOLING DOWN“***.
- Um die Abkühlung zu Beschleunigen, kann zusätzlich die Glastür geöffnet werden. In diesem Fall wird bei offener Glastür das Gerät nicht abschalten und der Abkühlprozess nicht unterbrochen.
- **Im manuellen Betrieb** wird diese Funktion **nicht** automatisch abgeschaltet. Wenn die gewünschte niedrigere Temperatur erreicht ist (die Temperatur im Garraum wird in der LED-Anzeige **D 1** angezeigt), drücken Sie zur Unterbrechung des Vorgangs die Taste **T 15**, sonst kühlt das Gerät bis auf die voreingestellte Temperatur von 50 ℃ ab.
- **Im programmierten Betrieb** schaltet das Gerät ab, sobald der Garraum auf eine Temperatur um ca. 40 ℃ herunter gekühlt ist. Sollt e die gewünschte Temperatur im Garraum noch nicht erreicht sein, wiederholen Sie den Vorgang.
- Bei Aktivierung dieser Funktion ist der Wrasenabzug automatisch geöffnet.

Garen / Backen mit mehreren Garphasen im manuellen Betrieb

- Auch im **manuellen Betrieb** kann mit mehreren Garphasen (bis zu 9 Garphasen möglich) ein Programm ausgeführt werden.
- Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**.

  Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint ***„MANUAL“***.
- Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:
  - Gar-/Backmodus,
  - Temperatur oder ***ΔT***-Garen,
  - Zeit oder Kerntemperatur,
  - Ventilatorgeschwindigkeit,
  - Beschwadung.
- Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird ***„PRG 04“*** als erster freier Speicherplatz angezeigt).

- Gehen Sie jetzt zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms über, drücken Sie kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase ***„STEP 1“***. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest.
- Um die nächste Garphase einzugeben, drücken Sie erneut kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase ***„STEP 2“***. Legen Sie auch für diese Garphase die gewünschten Parameter fest.
- Wenn Sie alle Garphasen eingegeben haben, drücken Sie die Taste **T 16**, und das eingegebene Programm mit den Garphasen wird ausgeführt.

HINWEIS!

Nach Ablauf des eingestellten Programms schaltet das Gerät ab. Das Programm ist danach nicht mehr abrufbar, da dieses im manuellen Betrieb nicht gespeichert werden kann.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.
- Nehmen Sie die Auflageschienen aus dem Gerät und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend ab.

- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoff-säure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Glastür

❶

- Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.
- Lösen Sie dazu die obere und untere Sperren, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb. ❶).

❷

- Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. ❷).
- Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- Verwenden Sie **keine** scheuernde oder abreibende Reinigungsmittel.
- Schließen Sie das Innenglas oder setzen es nach der Reinigung wieder richtig ein und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition .

! ***ACHTUNG!***

Achten Sie beim Einsetzen des Innenglases, dass dieses mit den Blechstreifen zur Gerätetür montiert wird, sonst schließt die Tür nicht dicht.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Abhilfe
Gerät schaltet sich nicht ein.	• Stromversorgung prüfen • Die Sicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren. • Sicherstellen, das die Tür des Gerätes gut verschlossen ist. • Prüfen Sie die korrekte Parametereinstellung des Gar-/ Backvorgangs. • Sicherstellen, dass das Gerät keine Fehlermeldung sendet.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen nicht einschaltet, Kundendienst kontaktieren.	
Ventilator hält während dem Betrieb an	• Gerät abschalten und warten, bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt. • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	**Nur hitzebeständige Glühbirnen verwenden!** Die Glühbirne wie folgt ersetzen: • Stellen Sie sicher, dass der dem Ofen vorgeschaltete allpoliger Schalter geöffnet und das Gerät abgekühlt ist. • Öffnen Sie das Innenglas der Ofentür **(6.2 „Reinigung“)**. • Das Schutzglas der Glühbirne abnehmen. • Die Glühbirne ersetzen.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Es kommt kein Wasser aus den Wasserschläuchen.	• Prüfen, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120